SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2024 Verduno Pelaverga DOC

Scarpa | Piemont



Verduno ist eine kleine Stadt in den Langhe, die im Nordosten des Barologebietes liegt. Sie wurde erst in den letzten Jahren dank der Rebsorte Pelaverga bekannt, die auf den kalksteinreichen, hellen Sandböden hervorragende Weine erbringt. Pelaverga wird bereits seit dem 16. Jahrhundert im Piemont angebaut, wurde jedoch von Barbera und Nebbiolo weitgehend verdrängt. Sie erbringt hellrote, elegant-würzige Weine mit hervorragender Länge. Die Trauben für den Verduna Pelaverga von Scarpa wächsen auf 350 Metern über dem Meeresspiegel in der Cru-Lage Monvigliero und werden nach der Lese 10 Tage auf den Schalen mazieriert. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl, um die Sortentypizität in den Vordergrund zu stellen.

Sensorik

Farbe	erbeerrot
Duft	Kräuter, Erdbeere, Walderdbeere
Geschmack	belebende Säure, kerniges Tannin, leicht

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

mittelreifer Käse, Luftgetrocknetes, Pilzrisotto

Auszeichnungen

94 Punkte Ian D’Agata, Pelaverga 2024

Produzent

Das historische Weingut Scarpa erzeugt in Monferrato auf 22 Hektar Rebfläche circa 100 000 Flaschen Wein pro Jahr. Das Terroir, die nachhaltige Praktiken in den Weinbergen und eine lange Flaschenreifung im Keller sind die wichtigsten Kriterien Scarpas für die Weinproduktion. Das Weingut ist jedoch nicht nur bekannt für die großen Rebsorten des Piemonts, Barbera und Nebbiolo, sondern auch für Spitzenweine aus den autochthonen Trauben Freisa, Ruché, Brachetto und Pelaverga, die man sehr selten reinsortig verkosten kann.

Gründungsjahr	1854
Anzahl der Mitarbeiter	18
Rebfläche	22 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	100 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Freisa, Pelaverga, Bracchetto, Rouchet

Scarpa Nizza Monferrato | Via Montegrappa 6 | IT 14049 Nizza Monferrato

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN